



Tagliatelle com camarões, rúcula, pimentos e curgete

Categoria
Peixe

Tempo de preparação
Demorado

Dificuldade
Fácil

Custo
Económico

Com quem?
Com amigos

Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Gallo Azeite
Aromatizado Alho e
Pimenta

- 20 camarões 20/30
- 300g de tagliatelle
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- 2 alhos
- 1 cebola roxa
- 3 mini pimentos
- 1 curgete
- 75g de rúcula
- 4 a 8 unidades de parmesão

Modo de preparação

1

Tempere os camarões com sal e pimenta.

2

Aqueça azeite numa frigideira, junte o alho picado e salteie os camarões até que estes fiquem dourados.

3

Retire da frigideira e reserve.

4

Na mesma frigideira, adicione mais um pouco de azeite, junte a cebola, os mini-pimentos e a curgete e cozinhe por cerca de 5 minutos.

5

Enquanto isso coza a massa conforme as instruções da embalagem.

6

Escorra a massa, adicione à frigideira, junte os camarões, a rúcula (reserva algumas folhas para a finalização) e envolva.

7

Sirva em 4 pratos com queijo parmesão ralado, algumas folhas de rúcula e um fio de Azeite Aromatizado Alho e Pimenta da Gallo.

Produtos utilizados



Alho e Pimenta

Outros Produtos

Veja também

✖ Peixe ⏰ Rápido 🍽️ Fácil

Tosta de cavala com laranja

✖ Peixe ⏰ Rápido 🍽️ Fácil

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

✖ Peixe ⏰ Médio 🍽️ Fácil

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas

✖ Peixe ⏰ Rápido 🍽️ Médio

Bacalhau à brás

✖ Peixe ⏰ Demorado 🍽️ Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide